



Prácticas en centro de restauración colectiva (gestión)



Funciones: Dar soporte a la dirección del centro. Estudios de producción vs consumo. Elaboración de estadísticas de ventas en cafetería. Informes sobre impactos del proyecto *retail*. Gestión de *tickets* de consumo de clientes. Ayuda con la facturación mensual y control de albaranes... Las prácticas van dirigidas a todas aquellas personas que estén interesadas en aprender cómo funciona un centro de restauración desde un punto de vista administrativo y de gestión.

Empresa: [Sodexo](#).

Lugar de trabajo: Madrid.

Requisitos: Diplomado en Turismo. Interés en aprender el proceso administrativo y de gestión de un negocio de restauración / hostelería. Buen dominio de *Excel*. Persona analítica, con capacidad de aprendizaje e iniciativa.

Contrato: Parcial (mañanas). Duración: seis meses.

Más información: [Prácticas](#)